

Madrid Gastro
La nueva movida

ABALON
BOOKS

MADRID

LA NUEVA MOVIDA

GASTRO

 academia
madrileña de gastronomía

Textos: Alberto Fernández
Fotografías: Luis de las Alas

A la venta el 16 de octubre del 2019

Descripción

El primer libro dedicado a la nueva ola de la restauración madrileña a través de 16 de sus protagonistas.

- La actualidad de la escena gastronómica madrileña, una de las capitales más dinámicas con las inauguraciones más recientes junto a casas centenarias que se reinventan.
 - Lo mejor y lo más nuevo del “Madrid Gastro”, desde restaurantes reconocidos con estrella Michelin a cocineros que han creado una cocina propia basada en la casquería, pasando por humildes tabernas de barrio convertidas en barras de culto.
 - Un vibrante relato de Alberto Fernández sobre la historia de la gastronomía madrileña del siglo XXI a través de sus protagonistas, sus vivencias y sus creaciones.
 - Incluye recetas paso a paso de algunos de los platos más emblemáticos de los 16 restaurantes.
 - Con fotografías de Luis de las Alas, fundador de Matador y uno de los mejores retratistas de su generación.
 - Incluye la introducción Madrid, de la tasca a la excelencia de Víctor de la Serna, periodista y crítico gastronómico, tres veces Premio Nacional de Gastronomía.
- Un homenaje de la Academia Madrileña de Gastronomía a una de las mejores generaciones de cocineros y restauradores: “La Nueva Movida”.
-

Sinopsis

Si en los años 80 la Movida madrileña hizo de Madrid la capital cultural de España, el siglo XXI ha convertido a la ciudad en uno de los destinos gastronómicos más importantes del mundo. La nueva movida madrileña es gastronómica. Desde restaurantes centenarios que han sabido reinventarse para alcanzar el estrellato a cocineros que han creado una cocina propia basada en la casquería, pasando por humildes tabernas de barrio convertidas en barras de culto donde el producto reina en todo su esplendor. Les contamos la historia de la gastronomía madrileña en lo que va de siglo a través de sus protagonistas.



Contenido

- Prólogo de Luis Suárez de Lezo
- Introducción de Víctor de la Serna. Madrid, de la tasca a la excelencia

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. Alabaster | 9. La Tasquita de Enfrente |
| 2. Álbora | 10. Lakasa |
| 3. AskuaBarra | 11. Sacha |
| 4. Corral de la Morería | 12. Taberna Pedraza |
| 5. Desencaja | 13. Taberna Verdejo |
| 6. Fismuler | 14. Treze |
| 7. La Buena Vida | 15. Triciclo |
| 8. La Tasquería | 16. Viavélez |

- Sobre los Autores

Extracto del prólogo de Luis Suárez de Lezo:

“Desde la cocina de Palacio, que se convirtió en un referente en toda España, al primer restaurante con tres estrellas Michelin del país, que se olvida que fue Zalacaín, Madrid siempre ha tenido un papel en la historia gastronómica. Pero no cabe duda, que el momento que estamos viviendo en los fogones madrileños es incomparable a otras épocas. Se había creado un hueco importante entre los restaurantes burgueses clásicos y los restaurantes centenarios y establecimientos de barrio, que siempre han sido una referencia para nuestra gastronomía. Y, afortunadamente, estamos viviendo esta pequeña revolución gastronómica, liderada por los protagonistas de este libro. Y no por el lujo o por la cocina dirigida a unos pocos afortunados, sino porque han coincidido un grupo importante de cocineros que apuestan por una cocina de producto, sin grandes alardes técnicos y con el sabor como gran protagonista. Han sabido encontrar un modelo de negocio donde el placer del comensal se convierte en la prioridad y se hace accesible a un gran número de aficionados al buen comer”.

Extracto de la introducción de Víctor de la Serna – ‘Madrid, de la tasca a la excelencia’:

”En los dieciséis perfiles que en este libro resumen lo que es la buena cocina en el Madrid del 2019, los veteranos encontramos el reflejo de lo que ha sido una evolución, no ya buena, sino inmejorable del panorama de los restaurantes madrileños que empezamos a recorrer y a glosar hace cerca de medio siglo. No son locales de gran lujo, sino casas dedicadas a la cocina de verdad, con raíces pero también con retoños: la cocina no es repetición respetuosa de lo mismo de siempre, sino que debe saber crecer sin traicionar sus orígenes...

... En Madrid nos ha ido bien: a partir de aquella cocina de los sabores que hace cuatro decenios empezaban a desarrollar Abraham García o Pitla, la madre de Sacha Hormaechea, hemos crecido mucho más allá de lo que los más optimistas esperábamos. Y el ver en este elenco los nombres de Sacha o de Fismuler –es decir, de la gloriosa saga de La Ancha–, o de aquella Tasquita de Enfrente que, con Juanjo López Bedmar, pasó al nivel superior, nos confirma que hay un cordón umbilical, un estilo madrileño –no muy influido por aquella cocina ultra-tecnológica y “molecular” de hace tres lustros– que subsiste a lo largo del tiempo y en el que se integran los llegados mucho más recientemente”.



Sobre los autores

La **Academia Madrileña de Gastronomía** es una asociación cultural sin ánimo de lucro que tiene por objeto principal investigar, impulsar y divulgar la gastronomía de Madrid, de su Comunidad y de su entorno geográfico en todos y cada uno de sus diferentes aspectos: restauración, comercio, agricultura, ganadería y productos gourmet de elaboración artesanal. Fundada en 2005 como entidad asociada a la Real Academia de Gastronomía y al resto de las Academias regionales de gastronomía, la AMG estuvo presidida en sus inicios por José María Sanz-Magallón, contando entre sus miembros fundadores a Teresa de la Cierva, Alfonso Carcasona, Carlos Maribona, Juan Manuel Bellver, Manuel Muñiz, Ramón Hermosilla, Miguel Garrido. Este último sucedió a J.M. Sanz-Magallón como Presidente hasta diciembre de 2015. Desde entonces Luis Suárez de Lezo preside la AMG.



Alberto Fernández (Madrid, 1971) dio sus primeros pasos en Los Asturianos, la taberna de sus padres. Estudió Dirección de Empresas, pero rápidamente se dio cuenta de que trabajar en un banco no era lo suyo. En Nueva York, entra en contacto con los primeros bares de vinos y a mediados de los noventa se hace cargo del negocio familiar junto a su hermano. Colaborador habitual en radio y televisión (Es la Mañana de Federico, El Programa de Ana Rosa y Cuatro al Día), compagina su trabajo en Los Asturianos con la distribución de vinos y la bodega Canopy en Gredos. Es coautor de las guías de vinos y restaurantes de Tapas Magazine y columnista en la revista Ronda de Iberia.



Luis de las Alas (Madrid, 1965) es fotoperiodista y ha trabajado durante más de tres décadas para las publicaciones más prestigiosas. Interesado en la fotografía desde muy joven, compensa encargos con proyectos vocacionales como El Canto de la Tripulación o Matador, del que es fundador. Colaborador habitual de El País o El Mundo, Forbes o Esquire, su mirada honesta se refleja en los retratos de los libros La Silenciosa Conquista China (2011), Elkano, Paisaje Culinario (2016) y Joselito, Historia de una Leyenda (2018), y protagonizan un monográfico en la Colección PhotoBolsillo. Premio Photopress 1990, desde 2005 es profesor en la escuela EFTI de Madrid.

[illegible]

Especificaciones

Formato:	190 x 250 mm
Extensión:	272 pp
Encuadernación:	Cartoné
PVP:	29,50 €
ISBN:	978-84-120967-0-5
Lanzamiento:	16 de octubre de 2019
Web:	www.abalonbooks.com

Sobre Abalon Books

Abalon Books es el nuevo sello de referencia en ediciones de gastronomía. Una nueva colección de obras y autores de primera línea mundial con lo mejor de la cocina, el vino y las últimas tendencias. Lifestyle gastronómico y contenidos curados al máximo por un equipo experto y firmas reconocidas en fotografía y dirección de arte. De la A a la Z y para todos los públicos, profesional y amateur.

Contacto y PR

Jon Sarabia | ABALON CONTENT
jsarabia@abaloncontent.com